

⑤ 堤純子 著

『アーミッシュ料理』

(未知谷)

食べることは人が生きるためには欠かせません。材料を切り、道具をそろえ、調理し、器を選び、盛りつける。おいしく、美しく食べるための工夫が親から子へと伝えられ、やがてそれは文化になります。ヨーロッパの先祖から伝えられた料理、弾圧を避け移住した新天地アメリカの食材でつくった料理。この食材をこう使うというレシピには歴史や必然性が溶け込んでいます。

現代文明の手軽さに甘えず、自然の恵みを活用し、家族や仲間と助け合うアーミッシュの暮らしのなかに、スマホが手放せない現代社会でふと感じる疲れを癒すヒントが見つかるかもしれませんね。(N.T.)

596.23 ||Tsu

⑦ 宮内泰介、藤林泰 著

『かつお節と日本人』

(岩波書店)

味噌汁やお吸い物のダシには勿論、おひたしやお好み焼きなど様々な食事に使われているかつお節。その起源は江戸時代以前にまで遡ります。しかし、第二次大戦後まで、かつお節は庶民の間で身近な食材ではなく、高級食材と見られていました。それでも明治以降からその需要は高く、現代に至ってさえ増加傾向にあるとされています。

本書は日本から南洋諸島にかけて調査し、かつお節に携わってきた人々の証言を元に、かつお節の生産形態や歴史、そして、それに携わる彼らの生活の変遷などを解析し、今なお人気のかつお節の真相を追っています。(H.I)

664.63 ||Miy



⑥ 吉川肇子[ほか] 編

『大学生のリスク・マネジメント』

(ナカニシヤ出版)

近年大学生が様々なトラブルに巻き込まれる事例が増えてきています。異常気象による自然災害が頻発し、またインターネットに関連したトラブルも多様化するなど様々な危険が皆さんの周りに潜んでいます。

本書では大学生活の中で、直面する可能性のあるリスクを章ごとにわかりやすく解説しています。トラブルに巻き込まれず、楽しく充実した大学生活を送るためにも、本書を活用して正しい情報を掴んでいただければと思います。(H.M.)

377.9 ||Daig

⑧ 渋谷達紀 著

『著作権の概要』

(経済産業調査会)

著作権法は、著作物を保護することを主要な目的としています。著作権法は、著作者が伝達することにかかわっていますので、私たちの日常生活でも話題になります。図書館でも、「図書館における複製」(31条)は館内の掲示のとおりの内容の法律です。

著者は、昨年本書と『特許法の概要』を経済産業調査会から出版しています。著作権、特許権とも、今後脚光を浴びる分野ではないでしょうか。(S.O.)

021.2 ||Shi